viniferm DIANA

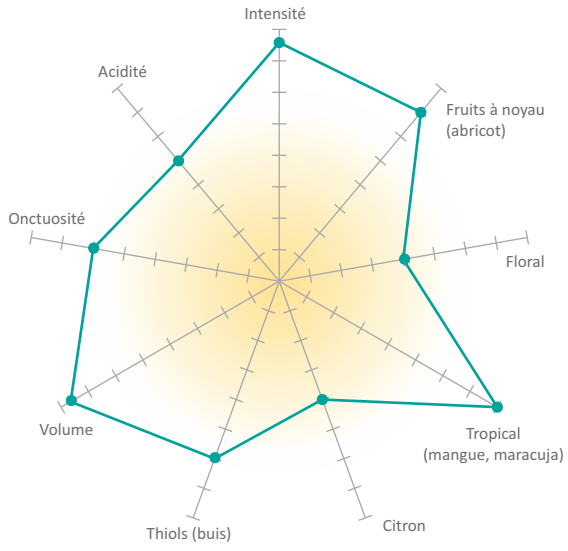
Vins blancs de type variétal et/ou fermentés en barrique

Caractéristiques

Viniferm DIANA est une levure qui produit des arômes fermentaires modérés, sélectionnée pour élaborer des vins blancs de type variétal de haute qualité. Elle confère du volume et de la structure, avec une capacité à libérer rapidement les polysaccharides lors de l'élevage sur lies.

Origine

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Sélectionnée dans les vignobles de la province de Rueda. Collection Agrovin.



*Profil aromatique de **Viniferm DIANA** (Variété Sauvignon; 13,5 % vol.; pH 3,52; AT 5,6 g/l; AV 0,28 g/l) avec ajout de 30g/hl d'**Actimax Bio** et 10 g/hl d'**Actimax Plus**.*

Applications

- Indiquée particulièrement pour **l'élaboration de vins blancs variétaux de haute qualité (Colombard, Sauvignon, Viognier…).**
- **Vins blancs fermentés en barrique et/ou élevage sur lies ultérieur.**
- Macérations préfermentaires et moûts très clarifiés.
- Elaboration de vins blancs en conditions réductrices.
- Libération des thiols volatiles (activité ß-lyase), composés clés dans les vins rosés issus des qualités Merlot, Cabernet Sauvignon.

Qualités organoleptiques

Respect des caractères variétaux, en exaltant les arômes de fruits tropicaux (mangue, maracuja) et fruits à noyaux (abricot). Onctuosité et volume en bouche.

Vins blancs	Vins rosés	Vins blancs d´élevage	Facteur killer	Température de travail	Rendement alcoolique	Tolérance à l'éthanol % vol	Besoins nutritionnels	Effet sensoriel
+++	++	++++	killer	14-25 ºC	Moyen	14	Élevés	Variétal Esters

Propriétés œnologiques

- Phase de latence courte.
- Vitesse de fermentation rapide et régulière.
- Production d'acidité volatile moyenne.
- Exigences élevées en azote assimilable.
- Température de travail: 14-25ºC.
- Tolérance à l'éthanol élevée: 14%.
- Production faible de H_2S.

Doses

Vinification	**20-30 g/hl**

Mode d'emploi

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est indispensable d'assurer une bonne implantation de la souche dans le milieu, mais il est également important de:

- Maintenir une bonne hygiène dans la cave
- Ajouter la levure dès que possible.
- Respecter la dose prescrite..
- Bien réhydrater la levure.

Réhydratation:

1.- Ajouter les levures sèches dans 10 fois leurs poids en eau à 35º-40ºC (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).

2.- Attendre 10 minutes.

3.- Agiter doucement.

4.- Attendre 10 minutes puis incorporer au moût, en veillant à ce qu'il n'y ait pas une différence de plus de 10ºC entre le milieu réhydraté et le moût.

Précautions de travail:

- Dans tous les cas, la levure ne devra pas être réhydratée plus de 30 minutes en l'absence de sucres.
- Le respect du temps d'attente, de la température et du mode d'emploi indiqué ci-dessus garantit la viabilité maximale de la levure hydratée.

Aspect physique

Granulés de couleur foncés, dépourvus de poudre.

Présentation

Paquets de 500 g sous vide dans un conditionnement multi-laminaire en aluminium, emballés en carton de 10 kg.

Propriétés microbiologiques et physico-chimiques

Cellules vivantes (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	$> 10^{10}$
Autres levures [UFC/g]	$< 10^{5}$
Moisissures [UFC/g]	$< 10^{3}$
Bactéries lactiques [UFC/g]	$< 10^{5}$
Bactéries acétiques [UFC/g]	$< 10^{4}$
Salmonella [UFC/25 g]	Absence
E. coli [UFC/g]	Absence
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Absence
Coliformes totaux [UFC/g]	$< 10^{2}$
Humidité [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservation

Conforme aux standards qualitatifs, ce produit se conserve dans son emballage fermé sous vide durant une période de quatre ans dans une chambre froide entre 4 et 10ºC.

Les expositions éventuelles prolongées à des températures supérieures à 35ºC et/ou à l'humidité réduisent son efficacité.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.